



Ingredientes

Frijoles negros, secos	900 g	Comino	5 g
Agua o caldo vegetal	3 l	Pimienta negra	3 g
Hoja de laurel	2 unidades	Sal de mesa	5 g
Cacao en polvo	15 g	Tomate, a dados	240 g
Cebolla, picada	150 g	Pimiento jalapeño	15 g
Pimiento verde, a dados	120 g	Aguacate, picado	130 g
Ajo, picado	6 g	Cilantro	10 g
Aceite de cocina	30 ml	Jugo de lima	15 ml
Vinagre	15 ml		

Sopa de frijoles negros

Dominican Republic | Fácil | 10-12 horas | 8 raciones | Sopa

Crema agria o salsa pueden añadirse a la sopa justo antes de servirse.



Herramientas y equipos

- ~ Olla de acero inoxidable
- ~ Cuchara de madera u otra herramienta para agitar
- ~ Sartén de acero inoxidable
- ~ Bol



Pasos

- 1** Lavar frijoles negros y poner en remojo durante ocho o diez horas.
- 2** Colocar frijoles en una olla y añadir agua, hojas de laurel y cacao en polvo. Hervir.
- 3** Hervir a fuego lento, sin tapar, durante dos horas.
- 4** Calentar aceite (hasta 120-140°C). Saltear cebolla, pimientos verdes, y ajo hasta alcanzar una textura crujiente pero tierna (entre tres y cinco minutos).
- 5** Añadir los ingredientes ya salteados a la sopa, sazonando con vinagre, comino, pimienta y sal. Cocinar durante una hora.
- 6** Mezclar tomate, cebolla, pimiento jalapeño, aguacate, jugo de lima y cilantro en un bol.
- 7** Servir la sopa en boles y añadir los ingredientes frescos.